

ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΦΟΙΤΗΤΕΣ

Από το πανεπιστήμιο στο πιάτο μας

Βραβευμένα καινοτόμα οικολογικά προϊόντα, υψηλής διατροφικής αξίας, θα μπορούν να αγοράσουν σε λίγο καιρό από τα ράφια των σούπερ μάρκετ οι Έλληνες καταναλωτές.

Δεν πρόκειται, όμως, για αγαθά που έχουν παρασκευάσει μεγάλες βιομηχανίες του εξωτερικού, αλλά για αγαθά που είναι αποτέλεσμα ερευνητικής δραστηριότητας των εργαστών επεξεργασίας τροφίμων στα πανεπιστήμια της χώρας μας.

Λαμπρά «μυαλά» της επιστήμης των τροφίμων, παρά την ελλιπή χρηματοδότηση του κράτους σε τέτοιες πρωτοβουλίες, παρασκευάζουν πρωτοποριακά προϊόντα, τα οποία ανταποκρίνονται στις σύγχρονες ανάγκες των καταναλωτών και συμβάλουν στη διατήρηση της καλής υγείας,

ενώ ταυτόχρονα διαφημίζουν τη χώρα μας στο εξωτερικό.

Ερευνητές από το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο και τα Πανεπιστήμια Ιωαννίνων, Αιγαίου και Γεωπονικού Αθηνών μιλούν στον «Ε.Τ.» για τη συμμετοχή τους στον ευρωπαϊκό διαγωνισμό «ECOTROPHELIA», που μετρά ήδη δώδεκα χρόνια ζωής στη Γαλλία και αποτελεί θεσμό για το χώρο των τροφίμων, και εξηγούν τις προοπτικές ανάπτυξης που έχει η χώρα μας στο συγκεκριμένο κλάδο.

Ο διαγωνισμός, που διοργανώθηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα το 2011 υπό την αιγίδα του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανικών Προϊόντων (ΣΕΒΤ), θα διεξαχθεί για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά φέτος. Η υποβολή των νέων προτάσεων ισχύει μέχρι τις 23 Ιουλίου 2012 ■

► GREEN MEDITERRANEAN DELI SALAD

Η ρώσικη σαλάτα γίνεται... ελληνική

ΤΟ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ ανήκει στην κατηγορία των Deli Salads. Πρόκειται για την Green Mediterranean Deli Salad, μια προ-συσκευασμένη έτοιμη προς κατανάλωση σαλάτα, που αποτελείται εξ ολοκλήρου από ελληνικά λαχανικά βιολογικής καλλιέργειας.

«Έχει χαρακτηριστικά που παραπέμπουν σε παραδοσιακές σαλάτες, όπως η ρώσικη σαλάτα και η σαλάτα του κηπουρού, οι οποίες βασίζονται σε ανάμιξη λαχανικών με βάση μαγιονέζας. Το μειονέκτημα της χρήσης της, όμως, στις παραδοσιακές σαλάτες είναι το υψηλό ποσοστό των προστιθέμενων λιπαρών, καθώς και η προσθήκη κρόκου αβγού», λέει στον «Ε.Τ.» ο κ. Πέτρος Ταούκης, καθηγητής του Εργαστηρίου Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Χημικών Μηχανικών στο ΕΜΠ, ο οποίος επικούρησε τη μελέτη των Ζ. Αλεξανδράκη, Μ. Γιαννόγλου, Γ. Διαμαντόπουλου, Γ. Δημόπουλου, Κ. Γιαννούκου και Γ. Κα-

τσαρού, φοιτητών του τμήματος.

Σύμφωνα με τους επιστήμονες, η νέα σαλάτα είναι πλούσια σε φυτικές ίνες, βιταμίνες, αντιοξειδωτικά, κάλιο και καροτενοειδή και δεν θα έχει προσθήκη λιπαρών, ενώ θα έχει μεγάλο δείκτη ελέγχου κορεσμού και χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη. Η μέση τιμή του έχει υπολογιστεί στα 1,55€ ανά συσκευασία καθαρού βάρους 350 γραμμαρίων.

«Η παραγωγή ενός τέτοιου προϊόντος με βιολογικούς καλλιεργούμενα λαχανικά, αφενός, θα συμβάλει στην ταχύτατη αξιοποίηση πολλών νέων ελληνικών καλλιεργειών, αφετέρου θα ενισχύσει την ανταγωνιστικότητα των ελληνικών εταιριών στο εξωτερικό», σημειώνει ο κ. Ταούκης. «Επιστημονικό ερευνητικό έργο και καινοτόμοι πρωτοβουλίες υπάρχουν στην Ελλάδα. Το ζητούμενο, όμως, είναι η μεγαλύτερη χρηματοδότηση, σε ανταγωνιστική και αξιοκρατική βάση, ώστε να γίνεται καλύτερη αξιοποίηση των κονδυλίων», εξηγεί ο ίδιος.



► DA VERO - ECOSEAFOOD COLD CUTS

Αλλαντικά από θαλασσινά

ΠΙΟ ΕΥΚΟΛΗ θα είναι πλέον η περίοδος της νηστείας χάρη στο Da Vero - Ecoseafood cold cuts. «Πρόκειται για ένα αλλαντικό υψηλής διατροφικής αξίας παρασκευασμένο 100% από θαλασσινά, χωρίς ίνκος από κρέας. Δεν έχει συντηρητικά και τεχνητές χρωστικές ουσίες, είναι χαμηλό σε κορεσμένα λιπαρά οξέα και αποτελεί πηγή ωμέγα-3 λιπαρών οξέων και πρωτεϊνών.

Συν τοις άλλοις, είναι ένα οικολογικό προϊόν, καθώς το αναπτύξαμε αξιοποιώντας θαλασσινά μικρής εμπορικής αξίας», λέει στον «Ε.Τ.» ο κ. Μιχάλης Κοντομηνάς, καθηγητής στο τμήμα Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, ο οποίος καθοδήγησε την ομάδα της κ. Αυγουστίνας Γκαλιτσοπούλου, φοιτήτριας του τμήματος, και του κ. Ιωάννη Σαρακατσιάνου, φοιτητή του Ελληνικού Ανοικτού Πανεπιστημίου.

Σύμφωνα με τους ειδικούς, το καινοτόμο αλλαντικό είναι κατάλληλο για χορτοφάγους και για νηστεία, ενώ από θέμα γεύσης δεν ξεφεύγει από την ελληνική παραδοσιακή διατροφή. Βιολογικό extra παρθένο ελαιόλαδο, λαχανικά όπως το κρεμμύδι και η ντομάτα, αλλά και καρυκεύματα όπως το σκόρδο, το δενδρολίβανο και η πάπρικα είναι κλασικές αξίες, οι οποίες προσφέρουν στο προϊόν νόστιμη γεύση. Το αλλαντικό θαλασσινών αναμένεται να βγει το επόμενο χρονικό διάστημα για λιανική πώληση στις αγορές της Ελλάδας και του εξωτερικού από την εταιρία ΚΟΝΤΟΒΕΡΟΣ ΑΕΒΕ. Επειδή, όμως, δεν έχει παρασκευαστεί ακόμα σε βιομηχανική κλίμακα, η τιμή του δεν έχει υπολογιστεί, αν και αναμένεται να είναι πολύ ανταγωνιστική σε σχέση με τα αντίστοιχα αλλαντικά κρέατος. «Τα ελληνικά προϊόντα μπορούν να γίνουν περισσότερο ανταγωνιστικά, προσαρμοσμένα στις σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις και με οικονομικότερη τιμή πώλησης», αναφέρει ο καθηγητής και συμπληρώνει: «Βέβαια, πώς θα γίνουν όλα αυτά, όταν το ελληνικό κράτος δεν έχει ενισχύσει ερευνητικά το ελληνικό πανεπιστήμιο τα τελευταία 3 χρόνια;».



Αλλάζει το... νόημα της νηστείας το προϊόν της έρευνας των φοιτητών.



Ο καθηγητής Πέτρος Ταούκης με τους φοιτητές-μέλη της ερευνητικής ομάδας.

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΑΥΡΑΓΑΝΗΣ
pmavraganis@e-typos.com

» SWEET VARIATION - SEMOLINA HALVA

Γλυκιά ασπίδα στις ασθένειες

ΟΙ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΕΣ από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου και του Γεωπονικού Αθηνών εξέλιξαν το παραδοσιακό γλύκισμα του χαλβά από σιμιγδάλη. «Παρασκευάσαμε το Sweet Variation - Semolina Halva. Το όνομα- γλυκιά παραλλαγή, που δόθηκε στο προϊόν, υποδηλώνει την ύπαρξη καινοτόμων στοιχείων συγκριτικά με το παραδοσιακό γλύκισμα που δημιουργείται στα σπίτια πολλών ελληνικών οικογενειών, όχι τόσο ως προς τον τρόπο παρασκευής όσο ως προς τα διατροφικά στοιχεία. Είναι εμπλουτισμένο με συγκεκριμένους ξηρούς καρπούς που αποτελούν φυσική πηγή συστατικών που ενισχύουν την αντιοξειδωτική άμυνα του ανθρώπινου οργανισμού έναντι χρόνιων ασθενειών», λέει στον «Ε.Τ.» ο κ. **Χαράλαμπος Καραντώνης**, καθηγητής του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου, ο οποίος συντόνισε τις ομάδες των φοιτητών **Ε. Μήτσου**, **Δ. Σακκά** και **Μ. Τσαγκρασούλη** από το ίδιο τμήμα και **Π. Λουγκοβόη** και **Α. Προίου** από το αντίστοιχο τμήμα στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. «Παράλληλα,

χαρακτηρίζεται από χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη, καθώς αντικαταστήσαμε την κοινή επιτραπέζια ζάχαρη με γλυκαντική ύλη που δεν απορροφάται από τον οργανισμό», συμπληρώνει ο ίδιος.

Το προϊόν ανήκει στην κατηγορία των γλυκισμάτων ψυγείου και έχει ως βασικά συστατικά το σιμιγδάλη, το ελαιόλαδο, τις ξανθές σταφίδες, την κανέλα, τους ξηρούς καρπούς, τις γλυκαντικές ύλες και το νερό. Η συσκευασία του είναι από ανακυκλώσιμα υλικά και με χαμηλό ενεργειακό αποτύπωμα, κάτι που του προσδίδει «πράσινο» χαρακτήρα. Η παραγωγή και διάθεση του προϊόντος εί-



Την «εξέλιξη» του χαλβά πέτυχαν φοιτητές του Πανεπιστημίου Αιγαίου και του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, υπό τον καθηγητή κ. Καραντώνη (αριστερά).

ναι στο πλαίσιο της αμοιβαίας συμφωνίας και συνεργασίας του πανεπιστημίου με την εταιρία ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε., η οποία και προγραμματίζει τη μαζική παραγωγή και την προώθηση του προϊόντος στην ελληνική αγορά μέσα στην επόμενη διετία, αλλά η τιμή του δεν είναι ακόμα γνωστή. «Στους χώρους των ελληνικών εκπαιδευτικών ιδρυμάτων υπήρχαν, υπάρχουν και θα υπάρχουν καινοτόμοι ιδέες.

Η πολιτική του κράτους οφείλει να μεριμνά για τη χρηματοδότηση της έρευνας, καθώς αποτελεί βασικό πυλώνα της ανάπτυξης μιας χώρας. Οφείλει, παράλληλα, να κάνει σχεδιασμό για την αξιοποίηση της γνώσης που παράγεται, καθώς και για την απορρόφηση στην αγορά εργασίας των νέων διδασκόντων που παράγουν τη γνώση αυτή», εξηγεί ο κ. Καραντώνης.



» MAGIC KEY

Το βιολογικό μαγικό κλειδί που προσφέρει... υπερηχητική γεύση

ΑΚΟΜΑ ΕΝΑ παρασκεύασμα, το οποίο αποδεικνύει ότι ακόμα και μια επικάλυψη σαλάτας δεν δημιουργείται απλά αναμιγνύοντας κάποια υλικά. «Για το Magic Key χρησιμοποιήσαμε συστατικά υψηλής διατροφικής αξίας, όπως το έξτρα παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο, η πρωτεΐνη ορού γάλακτος και μέρος του σπόρου της τριγωνέλλας, που θεωρείται βότανο που φύεται στις μεσογειακές χώρες. Το προϊόν είναι ένα γαλάκτωμα, για την καλύτερη ομογενοποίηση του οποίου απαιτείται υψηλή ενέργεια.

Στη συγκεκριμένη περίπτωση ομογενοποιήθηκε με χρήση υπερήχων, οι οποίοι δίνουν μια πιο σταθερή δομή στο τελικό προϊόν με μικρότερη απώλεια ενέργειας σε σχέση με ομογενοποιητές αντί-

στοιχικής δυναμικότητας», λέει στον «Ε.Τ.» η κ. **Ιωάννα Μαντάλα**, επίκουρη καθηγήτρια του Εργαστηρίου Μηχανικής Τροφίμων στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, η οποία μαζί τον καθηγητή του ίδιου τμήματος, κ. **Σταυριανό Γιαννιώτη**, καθοδήγησαν τις υποψήφιες διδάκτορες **Ο. Καλτσά**, **Σ. Πρωτονοταρίου** και **Κ. Τσατσαράγκου** στην παρασκευή του καινοτόμου dressing.

Επαφή με βιομηχανίες

Η ομάδα σκέφτεται να επικοινωνήσει με βιομηχανίες προκειμένου να κυκλοφορήσει το προϊόν στην αγορά άμεσα. Στο Magic Key υπάρχουν τρεις επιλογές που δίνουν γεύσεις, όπως μεσογειακή, έθνικ και μπάρμπεκιου. Περιστρέ-

φοντας το καπάκι ο καταναλωτής επιλέγει ποιο από τα μίγματα μπαχαρικών θα χρησιμοποιήσει για να παρασκευάσει το dressing της αρεσκείας του. «Ανάλογες καινοτόμοι πρωτοβουλίες και ερευνητικό έργο υπάρχουν στη χώρα μας, αλλά υπάρχει μια υστέρηση στην αξιοποίησή τους.

Εκτός από την έλλειψη πόρων, υπάρχει και έλλειψη ενημέρωσης



εντός και εκτός πανεπιστημίου και σύνδεση με τους λοιπούς παραγωγικούς και κοινωνικούς φορείς», αναφέρει η καθηγήτρια και συμπληρώνει: «Η αξιοποίηση του ερευνητικού έργου απαιτεί, εκτός από υλικούς πόρους, στρατηγικό σχέδιο και ενίσχυση συνεργασιών, οι οποίες προωθούνται σε πολύ μικρότερο βαθμό απ' ό,τι σε άλλες χώρες. Αυτό, όμως, εντάσσεται στο γενικότερο ρόλο της παιδείας, μέσω της οποίας πρέπει να προωθούνται η φαντασία, το όραμα και ταλέντα, όπως και δεξιότητες, των νέων ανθρώπων.

Τα πανεπιστήμια θα έπρεπε να θεωρούνται ως φυτώρια ανάπτυξης ιδεών και ουσιαστικά η παραγωγική δύναμη της χώρας να ενισχύεται μέσω αυτών».



Η κ. **Ιωάννα Μαντάλα** και ο κ. **Σταυριανός Γιαννιώτης** με την ομάδα του Magic Key.